



# Carte



*Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande*

## Pour Bien Commencer

- **Saint-Jacques | Parmesan | Lard | Oignon** 15.90 €  
*Royale De Saint-Jacques | Croute De Parmesan | Jus De Viande | Poudre De Lard | Confit D'oignon Rouge*
- **Asperge | Chèvre | Cacahuète** 14.90 €  
*Lamelles D'asperges Blanches & Vertes | Crémeux De Chèvre Façon Cerveille Des Canuts | Cacahuètes*
- **Truite | Passion | Piment d'Espelette** 16.90 €  
*Gravlax De Truite | Vinaigrette Aux Fruits De La Passion | Beurre Maitre D'hôtel Au Piment d'Espelette*
- **Foie Gras Mi-Cuit | Rhum-Vanille | Poire | Bergamote** 19.90 €  
*Foie Gras Mi-Cuit Au Rhum & Vanille | Compotée De Poire | Coulis Citron Vert-Bergamote*

## Parce Qu'on A Faim

- **Crevette | Pamplemousse | Risotto | Parmesan** 22.90 €  
*Crevettes Froides Marinées A L'Ail | Pamplemousse | Risotto | Crème De Volaille Au Whisky | Parmesan*
- **Cochon Noir | Chorizo | Haricot Blanc | Poivron Piquillo** 23.90 €  
*Pièce De Cochon Noir | Crème De Chorizo | Houmous De Haricots Blancs Froid | Déclinaison De Poivrons*

## Parce Que Le Gras C'est La Vie

- **Burger Cheddar | Barbecue | Lard (Disponible En Version Végétarien Et/Ou Pain Sans Gluten)** 19.90 €  
*Steak De Bœuf Français | Sauce Barbecue | Cheddar | Lard | Compotée D'oignons | Iceberg | Pickles*
- **Gratin De Ravioles | Jambon Cru | Basilic | Pignons De Pin** 18.90 €  
*Ravioles De Royans | Crème De Volaille | Jambon Cru | Coulis Basilic | Pignons De Pin Torréfiés | Salade*

## Le Frometon

- **Demi St Marcellin Affiné | Pain Toasté** 6.00 €
- **Faisselle (Nature, Crème Ou Coulis De Fruits)** 5.00 €

## Pour Les Becs Sucrés

- **Fondant Au Chocolat Noir « Valrhona »** 7.90 €  
*Fleur De Sel | Coulis | Chantilly | Glace*
- **Fondant A La Pistache** 7.90 €  
*Fleur De Sel | Coulis | Chantilly | Glace*
- **Crème Brûlée Vanille | Fève De Tonka** 7.90 €  
*Crème Brûlée A La Vraie Vanille | Fève De Tonka | Glace*
- **Citron | Sésame Noir | Ganache Chocolat Blanc** 9.00 €  
*Curd Citron Vert | Pate De Sésame Noir | Ganache Chocolat Blanc | Brisure De Biscuit Noir*
- **Banane | Praliné | Chocolat Au Lait | Cacahuète** 9.00 €  
*Dacquoise Noisette | Praliné Croustillant | Cheesecake A La Banane | Coulis Chocolat Au Lait & Cacahuète | Chouchou Cacahuète*

# Prix exprimés en TTC – Service compris

# Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

# Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.

# Menu

*Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande*

<b>Entrée + Plat + Fromages <u>Ou</u> Dessert</b>	39.00 € hors supplément
<b>Entrée + Plat + Fromages + Dessert</b>	43.00 € hors supplément

## Entrée

Asperge | Chèvre | Cacahuète

Ou

Truite | Passion | Piment d'Espelette

Ou

Saint-Jacques | Parmesan | Lard | Oignon

Ou

Foie Gras Mi-Cuit | Rhum-Vanille | Poire | Bergamote + 6€

## Plat

Crevette | Pamplemousse | Risotto | Parmesan

Ou

Cochon Noir | Chorizo | Haricot Blanc | Poivron Piquillo

## Fromage et/ou Dessert

Fromage Au Choix

Et/Ou

Dessert Au Choix

# Menu Enfant

<b>Entrée + Plat + Fromages <u>Ou</u> Dessert</b>	14.00 €
---	---------

Verre De Sirop Ou Diabolo Ou Soda

Plat Au Choix Dans La Carte (Portion Enfant)

Glace Smarties Ou Faisselle Ou Mini Fondant Au Chocolat

# Prix exprimés en TTC – Service compris

# Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

# Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.